



PAIN BAGNAT WIT

LANTMANNEN CODE: 16550001

VAN ZON CODE: 32398



INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Pain Bagnat Wit (art. 16550001)
- 1 st Rundsburger
- 1 el Coleslaw
- 1 plak Cheddarkaas
- ½ st Tomaat
- 20 gr Rucola
- 1 tl Mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

1. Grill de rundsburger in een koekenpan en snijd ondertussen de tomaat in plakjes
2. Snijd de Pastridor Pain Bagnat Wit doormidden en smeer wat mayonaise op de onderste helft
3. Leg de cheddarkaas op de burger zodra deze bijna klaar is en wacht tot dit gaat smelten
4. Beleg het broodje met rucola en leg hierop de burger met smeltende cheddar, beleg dit met tomaat en coleslaw
5. Sluit de Pastridor Pain Bagnat Wit en serveer!

NAANTA POCKET BREAD

LANTMANNEN CODE: 221748

VAN ZON CODE: 72680

INGREDIËNTEN

- 1 stuk Pastridor Naanta Pocket Bread
- 100gr Stoofvlees of Irish stew
- 20 gr Chinese kool
- 20 gr Rode ui
- 200 ml Mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

1. Warm de Pastridor Naanta Pocket Bread 4 min op in de oven op 200°C (grill of bakplaat) en laat deze afkoelen
2. Warm het stoofvlees of de Irish stew op
3. Snij de Chinese kool fijn
4. Snij de rode uit in dunne schijfjes
5. Smeer de mayonaise aan de binnenkant van de Naanta Pocket Bread
6. Dresseer hierin het stoofvlees of de Irish stew en werk af met de Chinese kool en de rode uit. Klaar is je Naanta Pocket Bread met stoofvlees

LEPINJA ROND

LANTMANNEN CODE: 229460

VAN ZON CODE: 82220

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Lepinja rond (229460)
- 100 gr Kefta gehakt
- 1 el Ajvar
- 20 gr Ui
- 1 el Kajmak

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat de Pastridor Lepinja ontdooien zoals aangegeven op de verpakking
2. Snij de ui in ringen
3. Vorm kleine worstjes van het gehakt in de vorm van een ovaal en grill ze mooi bruin
4. Snij de Lepinja open en verwarm kort in de oven of op de grill, of 50 seconden in de high speed oven
5. Vul het brood met ajvar, uiringen, een royale lepel kajmak en de warme worstjes
6. Sluit de Pastridor Lepinja en serveer





PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BRIOCHE STYLE CASINO

LANTMANNEN CODE: 229532

VAN ZON CODE: 83994

OP BESTELLING TE VERKRIJGEN

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Brioche Style Casino
- 40 gr Eisalade
- 40 gr Cerise tomaten, gehalveerd
- 40 gr Rivierkreeft
- 10 gr Groene kruiden
- 20 gr Basilicum mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij een dikke snede van de Pastridor Brioche Style Casino
2. Toast de snede brood en maak aan de bovenkant een insnijding zodoende je deze kan vullen zoals een enveloppe
3. Vul de brioche met de tomaten, eisalade, groene kruiden en rivierkreeft
4. Drizzle hier overheen de basilicum mayonaise en serveer de Pastridor Brioche Style Casino Signature



FOCACCIA ROMANA ROZEMARIJN ZEEZOUT

LANTMANNEN CODE: 230227

VAN ZON CODE: 83562

VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Pain Bagnat Wit (art. 16550001)
- 1 st Rundsburger
- 1 el Coleslaw
- 1 plak Cheddarkaas
- ½ st Tomaat
- 20 gr Rucola
- 1 tl Mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

1. Grill de rundsburger in een koekenpan en snijd ondertussen de tomaat in plakjes
2. Snijd de Pastridor Pain Bagnat Wit doormidden en smeer wat mayonaise op de onderste helft
3. Leg de cheddarkaas op de burger zodra deze bijna klaar is en wacht tot dit gaat smelten
4. Beleg het broodje met rucola en leg hierop de burger met smeltende cheddar, beleg dit met tomaat en coleslaw
5. Sluit de Pastridor Pain Bagnat Wit en serveer!

